

Eingelegte Wurst-/Gemüsespieße zum Grillen



Spieße:

Bratwürste

Wiener (oder dickere halbierte Lyonerscheiben)

Bacon (Frühstücksspeck-Scheiben)

Paprika

evtl. Zucchinischeiben

Zwiebeln

Marinade:

Olivenöl

1 geh. TL Senf

frischen Thymian aus dem Kräutergarten

Paprikapulver

etwas Kümmel

Salz

Pfeffer



Würstl dritteln, Speck rollen, Gemüse in größere Stücke schneiden und abwechselnd auf Spieße stecken.

Marinade anrühren, Spieße mehrere Stunden einlegen, immer wieder wenden bzw. mit der Marinade beträufeln.

